《日本ニーダー製品仕様書》

パンニーダー PK1012plus

商品特徴

大きいこね羽根で、固い生地から柔らかい生地まで手ごねのように優しく、かつ力強く生地をこね上げます。（パン・うどん・パスタ・点心などの生地）
付属の泡立て羽根のご使用により、生クリームなどの泡立てにもご使用いただけます。

粉量300g～1,2kg（食パン約1斤～4斤分）のパン生地を作れるので、各種業務店でもご使用いただけます。（喫茶店、イタリアンレストラン、中華店等）

5段階のスピード切替、ポット温度表示機能、プログラム機能搭載。
業務用機器と比較し軽量のため、持ち運びがしやすく使用場所を選びません。また、本体の横置き・縦置き収納が可能なため、棚などのわずかなスペースでの収納もOK。
安全装置セーフティアイ（ドーム蓋検知機能）、
取り外し可能なインレット方式の電源コードを新採用。

JANコード： 4571311821272

価格	￥58,000	発売日	2015年2月
生産国	日本	電源・交流	家庭用電源　100V　50/60Hz　　180W
サイズ(mm)	W274＊D375＊H387	外装サイズ	W480＊D370＊H470
重量	約5,2kg	コード長	2,0m　　※取り外し可能
梱包重量	約8kg	保証期間	１年間
セット内容	本体、ポット、フタ、こね羽根、泡立て羽根、保冷剤、　　取扱説明書、レシピBOOK	材質	本体:ABS　フタ:PP　ポット:SUS 羽根:プラスチックPOM

KNEADER